تبث على
سميرة TV
Samira
شيف
فارس
حلويات
سهلة
فارس جيدي
Edition
La Plume

SOMMAIRE

مربعات الشكولاطة
Carrés au chocolat

داخل وعاء، اخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط أبيض. أضيفي صفار البيض مع مواصلة الخفق.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchissement. Ajouter les jaunes d'œuf tout en continuant à battre.

أضيفي الخميرة و الشكولاطة الذائبة الممزوجة مع القهوة الفورية. اخلطي جيدا

Ajouter la levure, le chocolat fondu mélangé au café instantané. Bien mélanger.

في الأخير، أضيفي الفرينة و بياض البيض المخفوق و أدمجيهم بلطف مع باقي المكونات بالملعقة. صبي العجينة في قالب مربع مغطى بورق الكبريت و أدخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 35 دقيقة. اتركي الحلوى تبرد ثم قطعيها إلى مستطيلات و أطليها بالشكولاطة المذابة مع المارغرين و عطر القهوة

A la fin ajouter la farine et le blanc d'œuf en neige, les incorporer avec une cuillère. Verser la pâte dans un moule carré couvert de papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant 35 mn. Laisser refroidir et glacer le gâteau coupé en rectangles avec le chocolat fondu avec le beurre et l'arome de café.

المقادير

- 150 غ شكولاطة سوداء
- 2 ملاعق صغيرة قهوة فورية
- 125 غ مارغرين
- 80 غ سكر عادي
- 4 بيض
- 70 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- قرصة ملح

الطلاء :

- 180 غ شكولاطة سوداء
- 125 غ مارغرين طرية
- ملعقة صغيرة عطر القهوة

INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir
- 2 cuillères à café de café instantané
- 125 g de margarine
- 80 g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 70 g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Le glaçage :

- 180 g de chocolat noir
- 125 g de margarine molle
- 1 cuillère à café d'extrait de café

حلوى باللوز المورق

Gâteau aux amandes effilées

المقادير

- ١٢٥ غ فرينة
- 90 غ مارغرين
- ملعقة كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 5 ملاعق كبيرة مربى (اختياري)
- 4 ملاعق كبيرة لوز مورق

الكريمة :

- 180 غ مارغرين
- 120 غ سكر
- 3 بيض
- 125 غ لوز مرحي
- 150 غ فرينة

INGREDIENTS

- 125g g de farine
- 90 g de margarine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 5 cuillères à soupe de confiture (facultatif)
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées

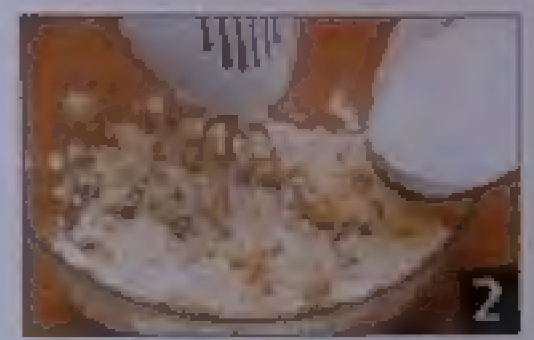
La crème :

- 180 g de margarine
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 125 g d'amandes moulues
- 150 g de farine

1

تحضير العجين : أخلطي جميع المكونات حتى تحصلي على عجينة طرية. أبسطي العجينة و ضعيها في قالب مستطيل. صبي المربى على العجينة.

Préparer la pâte en incorporant tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte et la mettre dans un moule rectangulaire. Verser la confiture dessus.



2

تحضير الكريمة : داخل وعاء، صبي المارغرين الطرية ثم أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.

Préparer la crème : dans un saladier, battre la margarine en pommade puis ajouter le sucre tout en continuant à battre.

3

أضيفي البيض و اللوز المرحي. أخلطي جيدا

Ajouter les œufs et les amandes moulues. Bien mélanger.

4

أضيفي الفرينة تدريجيا مع مواصلة الخلط حتى تحصلي على كريمة كثيفة.

Ajouter la farine progressivement en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

5

صبي الكريمة على الحلوى المغطاة بالمربى و غطي الكريمة باللوز المشقق. أدخلي الحلوى لفرن درجة حرارته 200°.

Verser la crème sur le gâteau couvert de confiture et couvrir d'amandes effilées. Enfourner à 200°.

فطائر صغيرة بالجوز و الكراميل

Tartelettes aux noix et caramel

حضري العجينة: داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم حتى تحصلي على خليط أبيض ثم أضيفي صفار البيض.

Préparer la pâte. Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace jusqu'à blanchissement puis ajouter les jaunes d'œuf.

أضيفي الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة متماسكة. اتركيها ترتاح

Ajouter la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.

ضعي العجينة في قوالب مربعة و أدخليها لفرن درجة حرارته 180° و أطهي الفطائر الصغيرة جزئيا.

Mettre la pâte dans des moules carrés et enfourner à 180°, cuire les tartelettes à moitié.

حضري الكريمة: داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و اللوز المرحي و الكريمة السائلة حركي بالمضرب اليدوي على نار متوسطة

Préparer la crème : dans un bol, mettre le sucre glace, les amandes moulues et la crème liquide. Remuer avec un fouet sur feu moyen.

أضيفي العسل و الحليب المركز و الماء. واصلي التحريك حتى تحصلي على كريمة كثيفة

Ajouter le miel, le lait concentré et l'eau. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

[illegible]

Retirer les tartelettes du four, farcir les tartelettes avec la crème préparée, [illegible]

المقادير

- 100 غ مارغرين
- 2 صفار بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 200 غ فرينة

الحشو:

- 1 علبة حليب مركز
- ½ كأس كريمة سائلة
- ½ كأس لوز أو جوز مرحي
- ½ كأس سكر ناعم
- ملعقة كبيرة عسل
- 4 ملاعق كبيرة ماء

التزيين:

- أنصاف حبات الجوز
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 100 g de margarine
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre glace
- 200 g de farine

Garniture :

- 1 boîte de lait concentré
- ½ verre de crème liquide
- ½ verre d'amandes ou noix moulues
- ½ verre de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe d'eau

Décoration :

- Cerneaux de noix
- Sucre glace

فطائر صغيرة بجوز الهند

Tartelettes à la noix de coco

المقادير

- 200 غ فرينة
- قبصة ملح
- 70 غ مارغرين طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

الحشو :

- 250 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرحي
- ملعقة كبيرة سميد رقيق
- 3 بياض البيض
- 70 غ جوز الهند
- بشور 1 ليمون
- 3 ملاعق كبيرة مربى (اختياري)

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 70 g de margarine molle
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille

La farce :

- 250 g de sucre glace
- 150 g d'amandes moulues
- 1 cuillère à soupe de semoule fine
- 3 blancs d'œuf
- 70 g de noix de coco
- Zeste d'un citron
- 3 cuillères à soupe de confiture (facultatif)

1

واجيل وصفاء: أخلطي المارغرين مع السكر الناعم. أضيفي الفانيليا و البيض و الملح و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية.

Dans un saladier travailler la margarine avec le sucre glace. Ajouter la vanille, l'œuf, le sel, la maïzena et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

2

أتركي العجينة ترتاح ثم املئي قوالب الفطائر الصغيرة بالعجينة و أضيفي ملعقة صغيرة من المربى.

Laisser reposer la pâte puis foncer des moules à tartelettes de pâte et ajouter une cuillère à café de confiture.

3

حضري الحشو: داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و اللوز المرحي و السميد و جوز الهند و بشور الليمون. أخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un bol mettre le sucre glace, les amandes moulues, la semoule, la noix de coco et le zeste de citron. Bien mélanger.

4

في الأخير، أضيفي بياض البيض المخفوق و أخلطيه برفق لمزجه مع باقي المكونات.

A la fin ajouter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement.

5

إملئي الفطائر الصغيرة بالحشو المحضر و ذري فوقها جوز الهند. أدخليها فرن درجة حرارته 200° لمدة 20 دقيقة.

Remplir les tartelettes avec la farce préparée et saupoudrer de noix de coco. Enfourner à 200° pendant 20 min.

هليلات بجوز الهند

Demi-lunes à la noix de coco

داخل وعاء، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace.

أضيفي البيض و صفار البيض، أخلطي جيدا

Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf. Bien mélanger.

أضيفي جوز الهند و امزجيها مع الخليط المحضر مسبقا

Ajouter la noix de coco et l'incorporer au mélange précédent.

ضعي الفانيليا و الخميرة الكيميائية و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة طرية. أتركيها ترتاح لمدة 20 دقيقة.

Mettre la vanille, la levure chimique et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer 20 min.

شكلي مراسيل صغيرة ثم شكلي هلالات أو شكل الشراك

Former des mini boudins puis les façonner en demi-lunes ou la forme du tcharek.

أغطسي الهليلات ببياض البيض ثم رمديها في جوز الهند الممزوج مع السكر. أدخلي الهليلات فرن درجة حرارته 170° لمدة 20 دقيقة. عندما تبرد الهليلات، زينيها بالشكولاطة الذائبة

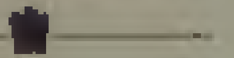
Tremper les demi-lunes dans le blanc d'œuf puis les enrober de noix de coco mélangé à du sucre glace. Enfourner à 170° pendant 20 min. Une fois les gâteaux refroidis, les décorer avec du chocolat fondu.

المقادير

- 500 غ فرينة
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ مارغرين طرية
- 2 بيض
- 2 صفار بيض
- ½ كأس جوز الهند
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملعقة صغيرة فانيليا

التزيين :

- 2 بياض البيض
- 100 غ سكر عادي
- 200 غ جوز الهند
- شكولاطة ذائبة



INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 250 g de margarine molle
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- ½ verre de noix de coco
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille

Décoration :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre cristallisé
- 200 g de noix de coco
- Chocolat fondu

حلوى الفوفريط

Les gaufrettes

في قدح، أخلطي المارغرين مع السكر الناعم و فلان الفانيلا

Dans un saladier travailler la margarine avec le sucre glace, et le flan vanille.

أضيفي البيض و الخميرة الكيميائية و المايزينة و الفرينة. أعجني جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية

Ajouter les oeufs, la levure chimique, la maïzena et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

أبسطي العجينة بسمك 1 سم و قطعيها إلى مستطيلات باستعمال قالب مستطيل مسنن. أدخلي الحلوى الفرن حتى تستوي. عندما تبرد الحلوى، أطليها بالمربى و ألصقيها مثنى مثنى. أغطسي أطراف الحلوى في الشكولاطة الذائبة ثم مرغيها في الفوفريط المرحي

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et la découper en rectangles à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire et dentelé. Enfourner jusqu'à cuisson. Une fois les gâteaux refroidis, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Tremper les extrémités dans le chocolat fondu puis les enrober de gaufrettes moulues.

المقادير

- 250 غ مارغرين طرية
- 3 أكياس فلان فانيلا
- 1 كأس سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 بيضة
- 1 كأس مايزينة
- 700 غ فرينة

التزيين:

- مربى
- شكولاطة ذائبة
- فوفريط مرحي

INGREDIENTS

- 250 g de margarine molle
- 3 sachets de flan vanille
- 1 verre de sucre glace
- 3 jaunes d'oeuf
- 1 oeuf
- [illegible]
- 700 g de farine

Décoration :

- Confiture
- Chocolat fondu
- Gaufrettes moulues

تشراك بالشكولاطة

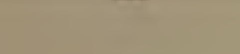
Tcharek au chocolat

المقادير

- 290 غ فرينة
- قرصة ملح
- 250 غ مارغرين
- 60 غ سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة ماء
- 90 غ شكولاطة سوداء مبشورة
- 70 غ لوز محمص ومرحي

التزيين :

- 350 غ شكولاطة سوداء ذائبة
- سكر ناعم



INGREDIENTS

- 290 g de farine
- 1 pincée de sel
- 250 g de margarine
- 60 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 90 g de chocolat noir râpé
- 70 g d'amandes grillées et moulues

Décoration :

- 350 g de chocolat noir fondu
- Sucre glace

1

داخل وعاء، اخلطي المارغرين مع السكر. أضيفي الملح و الفانيليا.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre. Ajouter le sel et la vanille.

2

أضيفي الشكولاطة المبشورة و اللوز المرحي. اخلطي جيدا.

Ajouter le chocolat râpé, les amandes moulues. Bien mélanger.

3

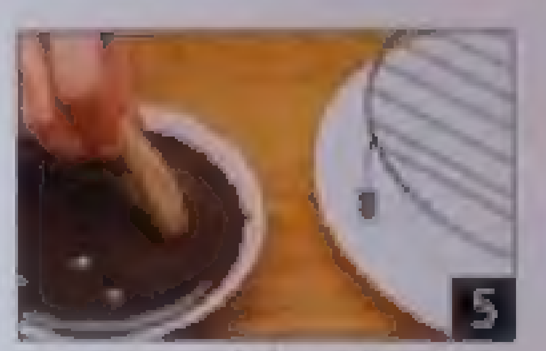
في الأخير أضيفي الفرينة و اخلطيها باليدين حتى تحصلي على عجينة طرية.

A la fin ajouter la farine, l'incorporer avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

4

شكلي هلالات بالعجينة المحضرة. ضعي التشراك في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و أدخليها فرن درجة حرارته 160° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

Façonner des croissants avec la pâte préparée. Mettre le tcharek dans une plaque farinée et enfourner à 160° pendant 20 à 25 min.



5

عندما تبرد الحلوى، اغطسي جانبا واحدا من التشراك في الشكولاطة الذائبة.

Une fois les gâteaux refroidis, tremper un côté du tcharek dans du chocolat fondu.

6

عندما يجف التشراك، ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

Une fois le tcharek séché, saupoudrer l'autre partie de sucre glace.

الأفران الكبيرة
Grands fours

المقادير

- 125 غ مارغرين
- 175 غ فرينة
- 75 غ سكر
- 25 غ مايزينة
- 75 غ شكولاطة سوداء
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

التزيين :

- 150 غ شكولاطة سوداء ذائبة

INGREDIENTS

- 125 g de margarine
- 175 g de farine
- 75 g de sucre
- 25 g de maïzena
- 75 g de chocolat noir
- 1 cuillère à café de levure chimique

La décoration :

- 150 g de chocolat noir fondu

في وعاء، اخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط أبيض

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchiquement.

أضيفي الفرينة و المايزينة و الخميرة الكيميائية مع مواصلة الخلط

Ajouter la farine, la maïzena et la levure chimique tout en continuant à battre.

في الأخير أضيفي الشكولاطة الذائبة و اخلطي باليدين. إذا كانت العجينة صلبة، أضيفي القليل من الحليب

A la fin ajouter le chocolat fondu et mélanger avec les mains. Si la pâte reste dure ajouter un peu de lait.

إملئي كيس الحلواني بالعجينة المحضرة و افرغيها في صينية مرشوشة بالفرينة بتشكيل أعواد مزخرفة. أدخليها في فرن درجة حرارته 190° لمدة 12 إلى 15 دقيقة. زيني الأفران الكبيرة بغطس أحد الجوانب في الشكولاطة السوداء الذائبة و ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

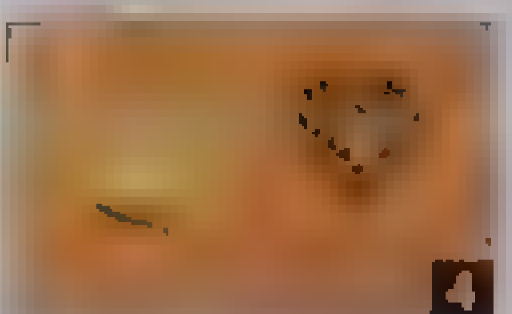
Remplir une poche à douilles avec la pâte préparée et la vider dans une plaque farinée en façonnant des rosaces. Enfourner à 190° pendant 12 à 15 mns. Décorer les grands fours en trempant une des extrémités dans le chocolat fondu et saupoudrer l'autre coté de sucre glace.

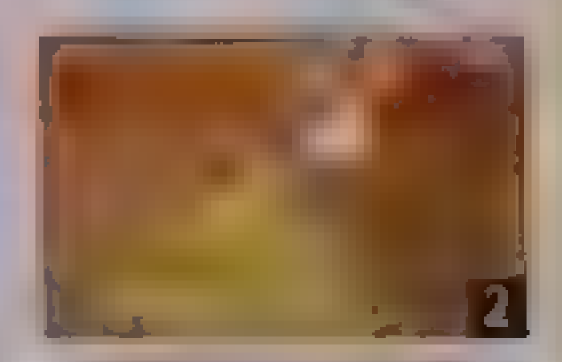
Cœurs au chocolat

المقادير

INGREDIENTS

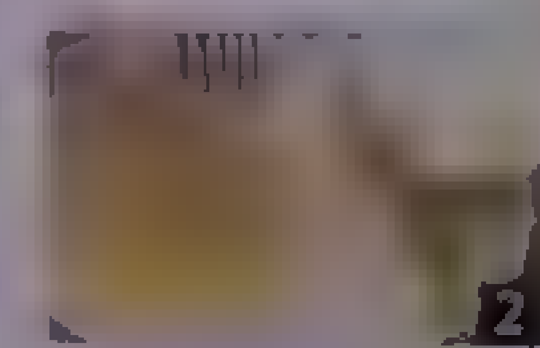
Decoration

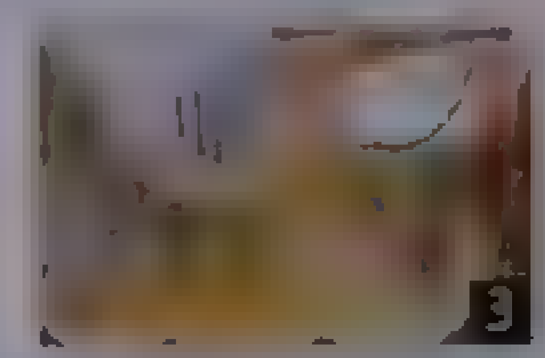




حلوى صغيرة بجوز الهند

Petits gâteaux à la noix de coco





المقادير

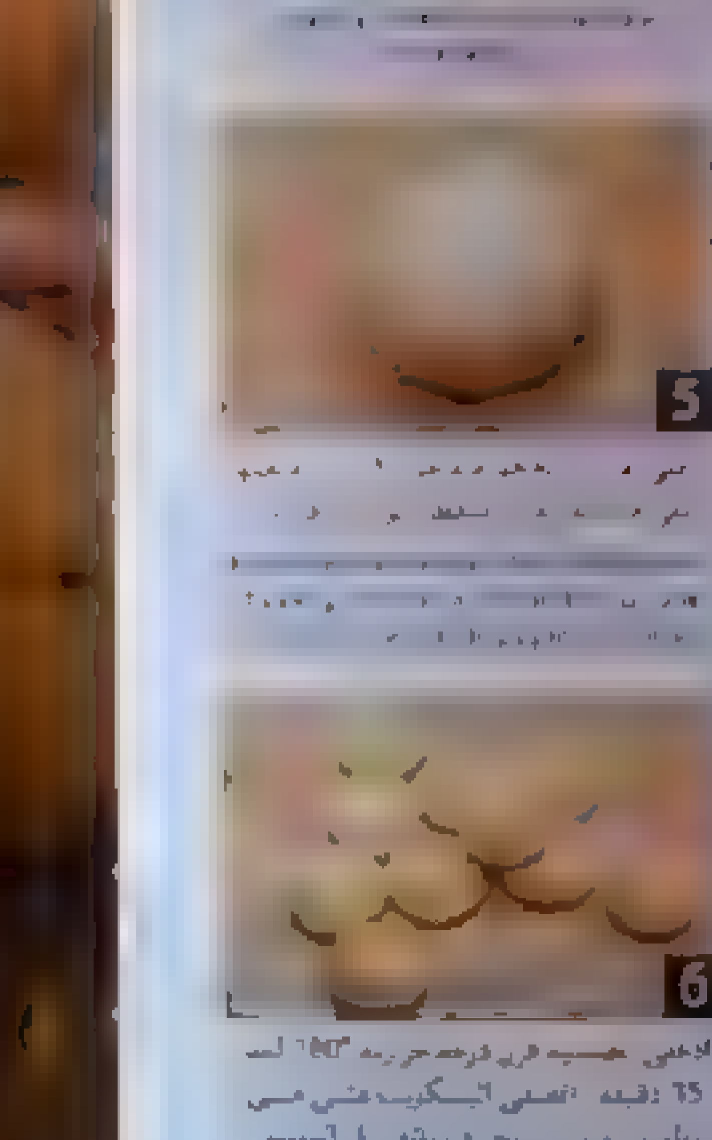
INGREDIENTS

- **Le glaçage**

- **Décoration**

العناصر

INGREDIENTS



حلوى بجوز الهند
Gâteaux à la noix de coco

المقادير

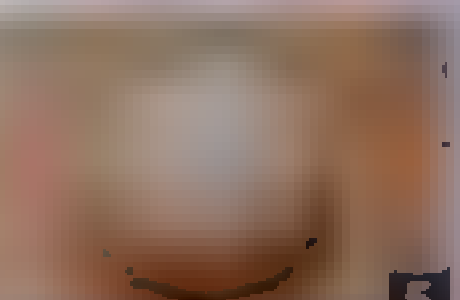
INGRÉDIENTS

- 150 g de sucre cristallisé
- Farine

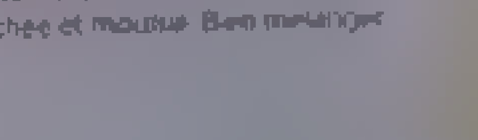
La décoration

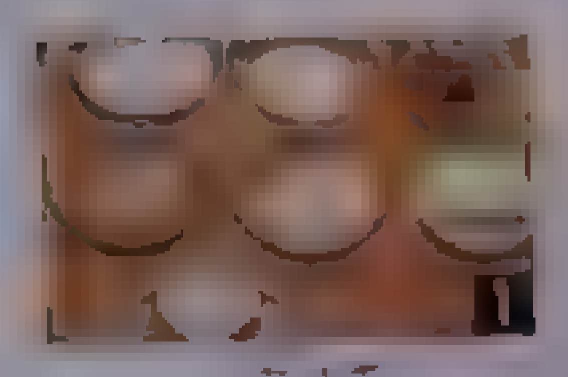
- Confiture (au choix)

Ajoutez l'œuf entier et la noix de coco séchée et moulue. Bien mélanger.

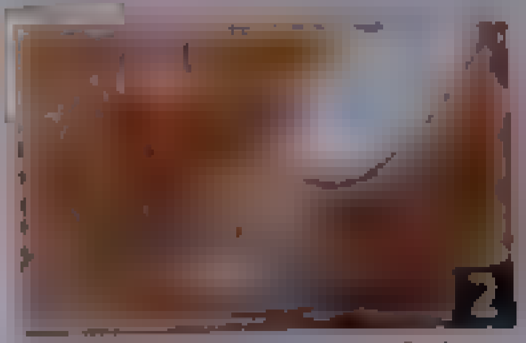


Enfourner à 180° pendant 15 minutes. Coller les biscuits deux à deux avec la



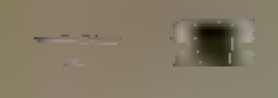


Préparer les ingrédients



…ns un saladier, mettre la margarine, le sucre, les amandes moulues, le flan

Façonner des boules de la dimension d'une grosse … couverte de papier sulfurisé. Enfourner à 170° pendant 15 minutes. … biscuits deux à deux avec la crème préparée.



INGRÉDIENTS

- 200 g de margarine molle

La farce

حلوى سهلة
Gâteau facile

تحضير المقادير

Préparer les ingrédients.

داخل وعاء ضعي الفرينة، السكر، المايزينة، اللوز المرحي و الفانيليا. أخلطي جيدا

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la maïzena, les amandes moulues et la vanille. Bien mélanger.

أضيفي المارغرين الذائبة و بياض البيض. صبي العجينة في قوالب من السيليكون على شكل زهرة. أدخلي القوالب إلى فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 دقيقة. زيني البسكويت بالكريمة السائلة المخلوطة مع السكر و صبي عليه القشور و الثمر المسكر

Ajouter la margarine fondue et les blancs d'œufs. Verser la pâte dans des moules silicone en forme de fleurs. Enfourner à 180° pendant 25 minutes. Décorer les biscuits avec la crème liquide mélangée avec le sucre glace puis le zeste de citron et les fruits confits.

المقادير

- 100 غ مارغرين ذائبة
- 150 غ سكر ناعم
- 100 غ لوز مرحي رفيع
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 150 غ فرينة
- 2 بياض البيض
- 50 غ مايزينة
- التزيين
- قشر الليمون
- ثمر مسكر
- كريمة سائلة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

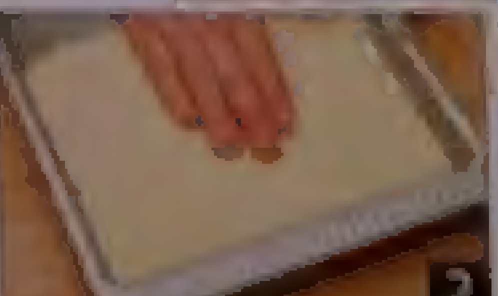
- 100 g de margarine fondue
- 150 g de sucre glace
- 100 g d'amandes moulues finement
- 1 cuillère à café de vanille
- 150 g de farine
- 2 blancs d'œufs
- 50 g de maïzena
- Décoration
- Zeste d'un citron
- Fruits confits
- Crème liquide
- Sucre glace

حلوى بنكهتين

Gâteau aux deux saveurs

1 اخلطي في وعاء المارغرين مع السكر حتى تحصلي على خليط مرهم. أضيفي الفانيليا و الفرينة في الأخير حتى تحصلي على عجينة متماسكة.

Dans un saladier, travaillez la margarine et le sucre en pommade. Ajouter la vanille et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

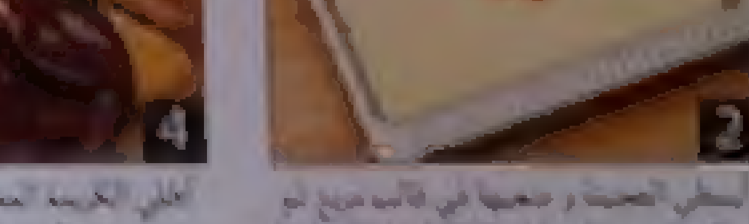


2 ابسطي العجينة و ضعيها في قالب مربع ثم أدخليه في فرن درجة حرارته 170° لمدة 25 دقيقة حتى يكتسب لونا ذهبيا.

Abaissez la pâte et la placer dans un moule carré et enfournez à 170° pendant 25 minutes jusqu'à dorure.

3 حضري الكريمة في الكسرولة بوضع الحليب المركز المارغرين الطرية و السكر. ضعي الكسرولة على النار حتى تحصلي على خليط كثيف.

Préparez la crème dans une casserole, mettre le lait concentré, la margarine ramollie et le sucre. Mettre sur le feu jusqu'à épaississement.



4 اطلي الكريمة المحضرة على الحلوى الباردة ثم غطيها بالشكولاطة الذائبة.

Etaler cette crème sur le gâteau puis couvrir avec le chocolat fondu.

المقادير

- 250 غ مارغرين طرية
- 200 غ سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيليا
- فرينة
- الحشو
- 250 غ حليب مركز
- 150 غ شكولاطة سوداء
- 100 غ مارغرين طرية
- 100 غ سكر عادي

INGREDIENTS

- 250 g de margarine molle
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Farine
- Crème
- 250 g de lait concentré
- 150 g chocolat noir
- 100 g de margarine molle
- 100 g de sucre cristallisé

حلوى بالشكولاطة
Gâteau au chocolat

INGRÉDIENTS	المقادير
200 g de margarine molle	200 غ مارغرين طرية
150 g de sucre cristallisé	150 غ سكر عادي
80 g de cacao	80 غ كاكاو
1 paquet de levure chimique	1 كيس خميرة كيميائية
200 g de farine	200 غ فرينة
200 g de lait concentré	200 غ حليب مركز

Vu sur
Samira tv
Samira tv
CHEF
Fares
Gâteaux
Faciles
FARES DJIDI
Edition
La Plume
9 789947 273371
http://bengeridaexclusive.blogspot.com
مدونة
كتب
الطبخ
COOKING BOOKS
2011